

HOCHZEIT 2025



Familie
Brigitte & Reto Burkhard
mit Remo & Simon
Vogelsang 2
6205 Eich

+41 (0)41 462 66 66
www.vogelsang.ch
mail@vogelsang.ch

LIEBES BRAUTPAAR

Wir danken Ihnen herzlich, dass Sie Ihre Hochzeit bei uns im Vogelsang feiern möchten. Die Familie Burkhard macht seit über 55 Jahren & für über 3000 Brautpaare den Wedding – Planer und wird Ihnen mit vielen Tipps zur Seite stehen.

Unsere hellen & wandelbaren Banketträume bieten ein romantisches Ambiente für Ihre Feier und für jede Personenzahl den passenden Rahmen.

Diese Vorschläge sind eine kleine Hilfe für Ihre Planung und für die Auswahl des Menüs. Unsere Küchenbrigade wird Sie und Ihre Gäste verwöhnen und erfüllt nach Möglichkeit auch gerne Ihre Spezialwünsche.

Damit wir das Menu und die dazu passenden Weine in aller Ruhe besprechen können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie mit uns telefonisch einen Termin vereinbaren.

Im Hotel Restaurant Vogelsang wird Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Wir freuen uns auf Sie

Familie Burkhard
und das Vogelsang – Team



FREIE TRAUUNG



Unser Hochzeits – Pavillon ist ideal für eine freie Trauung oder eine Hochzeits - Zeremonie. Geniessen Sie romantische und unvergessliche Momente bei Ihrer Feier unter freiem Himmel. Der Pavillon bietet eine traumhafte Aussicht und Raum für 100 Sitzplätze bei jedem Wetter.

Der Pavillon kann nur in Kombination mit einem Apéro und/oder Abendessen gemietet werden.

Hochzeitspavillon & Apéro – Lounge Miete:

Für Trauung & Apéro mit anschliessendem Abendessen	750.—
Für Trauung & Apéro	1'000.—



APÉRO



1361	Früchte Bowle je nach Saison, pro Person 2.5 dl	13.—
1362	Früchte Bowle je nach Saison, alkoholfrei, pro Person 2.5 dl	11.—
		pro Stück
1363	Hausgemachtes Schinkengipfeli	3.—
1364	Hausgemachtes Vegi - Pilzgipfeli	3.—
1365	Käse - Muffin	2.50
1366	Canapé mit Rinds Tatar Vogelsang (1/2 Toast)	3.50
1367	Frühlingsrolle mit Gemüse, Pikante Asiatische Sauce	2.—
1368	Zanderknusperli, Sauce Tartar	2.50
1369	Crevettenknusperli, Pikante Asiatische Sauce	2.50
1370	Crissini mit Rohschinken	2.50
1371	Tomaten - Mozzarella - Spiessli	2.50
1372	Früchte Mix im Glas	2.50
1373	Baguette mit Rohschinken oder gekochter Schinken	2.—
1374	Baguette mit Bündnerfleisch & Selleriesalat, Brie & Birne	2.50
1375	Baguette mit Rauchlachs - Tatar	3.—
1376	Baguette mit Rauchlachs & Hüttenkäse	3.—
		pro Person
1377	Rohschinken, Bündnerfleisch, Sbrinzmöckli	9.—
1378	Oliven & Sbrinzmöckli	4.50
1379	Tessiner Apéro: marinierte Oliven, Sbrinzmöckli und 1 Crissini mit Rohschinken	7.—
1380	Gemüsedips, verschiedene Saucen	2.50

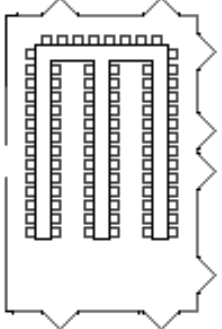
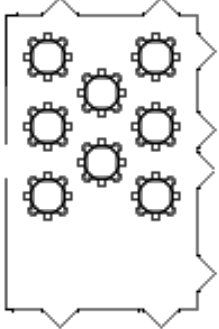
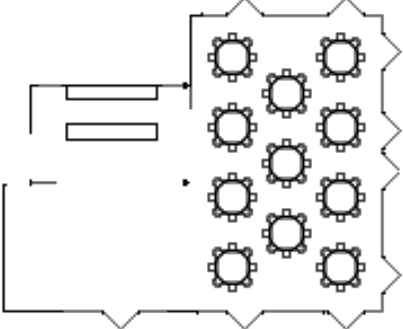
FRÜHLINGSGARTEN

Der Frühlingsgarten kann individuell unterteilt werden und bietet genügend Platz für grosse Hochzeiten mit 70 - 120 Personen. Damit sich kleineren Hochzeiten unter 70 Personen nicht verlieren, wird ein Teil des Raumes abgetrennt.

Bei beiden Varianten hat es genügend Platz für Geschenktische & Musiker, sowie für eine Produktions- und Tanzfläche.



Bestuhlungsvarianten

Rigi & Titlis	Rigi & Titlis	Frühlingsgarten
		
115 m2 M - Form bis 90 Personen	115 m2 Runde Tische bis 70 Personen	160 m2 Runde Tische kombiniert bis 120 Personen
Mindestumsatz Essen & Getränke Fr. 8'250.— (55 Pers. x Fr. 150.—)		Mindestumsatz Essen & Getränke Fr. 9'750.— (65 Pers. x Fr. 150.—)

WINTERGARTEN

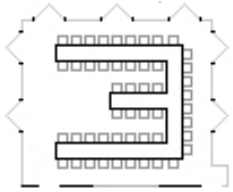
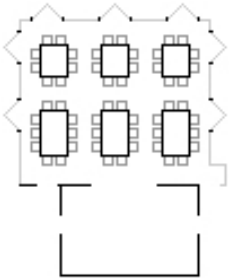
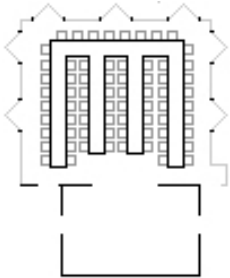
Unser Wintergarten kombiniert mit der Schmittenstube bietet Platz für bis zu 65 Personen mit einer M-Form oder bis zu 54 Personen an Einzel-Tischen.

Sie haben zudem direkten Zugang in den Flanierpark. Das festliche Ambiente im Wintergarten mit der herrlichen Panoramasicht wird Ihre Gäste begeistern.



Bestuhlungsvarianten

Die folgenden Pläne sind Vorschläge für Ihr Fest. Gerne erfüllen wir nach Möglichkeit andere Bestuhlungswünsche.

Wintergarten	Wintergarten & Schmittenstube	
		
80 m ² M - Form bis 54 Personen	100 m ² Einzel-tische bis 54 Personen	100 m ² MM - Form bis 65 Personen
Mindestumsatz Essen & Getränke Fr. 5'250.— (35 Pers. x Fr. 150.—)	Mindestumsatz Essen & Getränke Fr. 7'500.— (50 Pers. x Fr. 150.—)	

KALTE VORSPEISEN

- 1301 Melonenfächer mit Landrauch - Rohschinken 17.—
- 1305 Vorspeisen - Teller 23.—
mit Räucherlachs, Hauspastete, Sauce Cumberland,
Crevetten - Cocktail, Melonen, Rohschinken & Bündnerfleisch
Salatbouquet Balsamico - Dressing, Toast & Butter



- 1306 Mediterraner Vorspeisen - Teller 21.—
Melonen mit Rohschinken, Sbrinz & Marinierte Oliven,
Grillierte Zucchini, Peperonata, Tomatensalat mit Mozzarella
Blattsalate mit Balsamico-Dressing

SUPPEN

- 1309 Tomatencrèmesuppe mit Basilikum & Croûtons 12.—
- 1310 Weisswein - Peterli - Schaumsuppe* 12.—
- 1311 Rote Thai - Curry Kokossuppe* 12.—
*mit einer sautierten Riesencrevette +3.—
- 1312 Rüebli - Curry - Crèmesuppe mit gerösteten Mandeln 12.—
- 1313 Spargelcrèmesuppe 12.—
- 1314 Kürbiscrèmesuppe mit Amarettoschaum gratiniert 12.—
- 1315 Leichte Currycrèmesuppe mit Früchtespiessli 13.—
- 1316 Zitronengras - Kokos - Suppe mit Crevettenspiessli 13.—
- 1317 Pastinaken Birnensuppe mit gerösteten Haselnüssen 12.—
- 1318 Consommé Sherry mit hausgemachten Flädli oder Royal 11.—
- 1319 Consommé Sherry mit Trüffel – Fagottini & Gemüsejulienne 13.—
Suppe als Amuse-Bouche in der Kaffeetasse serviert - 3.—

WARME VORSPEISEN

1322	Tomaten - Pesto - Ravioli, Parmesanschaumsauce	14.—
1324	Sempacher Balchenfilets, Weissweinsauce, Reis & Rahmspinat	17.—
1326	Zanderfilet mit Senfkruste, Weissweinsauce, Reis & Spinat	19.—
1327	Zanderfilet auf grünen Spargeln, Mango - Papayachutney	21.—



SALATE

		mini
1331/2	Grüner Salat Mimosa, Französisches Dressing	10.— / 13.—
1333/4	Gemischter Salat Mimosa, Französisches Dressing	12.— / 16.—
1336	Salatbouquet Balsamico – Dressing, geröstete Kernen	12.—
1338	Blattsalate mit weissem Balsamico mit Rauchlachs - Streifen	15.—
1349	Gemischte Blattsalate mit 3 Zanderknusperli, Sauce Tartar	16.—
1340	Gemischte Blattsalate mit 2 Eglifilets frittiert, Sauce Tartar	16.—
1341	Gemischte Blattsalate mit Honig - Distelöl - Dressing mit frischen Melonen & Landrauch - Rohschinken	15.—
1342	Nüsslisalat Balsamico mit Speck & Croûtons (Saisonal)	15.—
1344	Gemischte Blattsalate mit Erdbeerdressing und Frischkäsekugeln in geröstetem Sesam	15.—

SORBETS

	Kleine erfrischende Sorbets als Zwischengang:	
1351	Hausgemachtes Mangosorbet mit Passoã	8.—
1352	Zitronensorbet mit Prosecco	8.—
1354	Saisonaes Sorbet mit Prosecco (Aprikosen, Himbeer, Chriesi, Erdbeer, Waldbeer usw.)	8.—

FLAMBIERTE FLEISCHGERICHTE

Wir flambieren Ihnen verschiedene Hauptgänge im Saal. Diese effektvolle Einlage und das zarte Fleisch werden Ihren Gästen noch lange in Erinnerung bleiben. Bei allen flambierten Hauptgängen ist der Nachservice bereits im Preis eingerechnet. Ausserdem stellen wir immer Saucieren mit unseren feinen Saucen auf den Tisch.



Diese zarten Fleischgerichte servieren wir in einem Gang mit Nachservice:

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 321 | Chateaubriand Vogelsang im Saal flambiert
Sauce Béarnaise
Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet | 65.— |
| 322 | Zartes Roastbeef im Saal flambiert
Leichter Portweinjus oder Sauce Béarnaise
Kartoffel - Gratin & Gemüsebouquet | 62.— |
| 323 | Kalbsrückenbraten vom Nierstück (ganz ohne Fett)
im Saal flambiert, Pilzrahmsauce oder Pikante Jack Daniels Sauce
Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet | 65.— |
| 324 | Zarter Braten vom Kalbshohrücken im Saal flambiert
Pikante Jack Daniels Sauce
Safran - Tagliatelle & Gemüsebouquet | 57.— |
| 325 | Kräuterbraten vom Schweinscarré im Saal flambiert
Leichter Portweinjus
Kartoffel - Gratin & Gemüsebouquet | 45.— |

DAS FEINSTE VOM FEINEN

2 Gänge nur das Beste für Ihre Gäste. Der erste Gang wird aus der Küche serviert.
Den 2. Gang flambieren und tranchieren wir im Saal.
Der Nachservice beim 2. Gang ist im Preis inbegriffen.

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 331 | Les deux viandes du Patron
Schweinsfilet vom Grill, Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli, Glasierte Karotten & Broccoli

Kalbshohrückenbraten* flambiert, leichter Portweinjus
Kartoffel Krokette, Tomate, Blumenkohl & Bohnen | 63.— |
| 332 | Les deux Filets du Chef
Kalbsfilet vom Grill, Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli & Glasierte Karotten & Broccoli

Chateaubriand flambiert, Sauce Béarnaise
Kartoffel Krokette, Tomate, Blumenkohl & Bohnen | 76.— |
| 333 | Les deux Filets Vogelsang
Schweinsfilet vom Grill, Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli & Glasierte Karotten & Broccoli

Chateaubriand flambiert, Sauce Béarnaise
Kartoffel Krokette, Tomate, Blumenkohl & Bohnen | 66.— |
| 334 | Les deux viandes Suisse
Zarte Pouletbrust vom Grill, Sauce Robert
Butter - Nüdeli, Glasierte Karotten & Broccoli

Kalbshohrückenbraten* flambiert, Leichter Portweinjus
Kartoffel Krokette, Tomate, Blumenkohl & Bohnen

*anstelle Kalbshohrückenbraten mit Kalbsnierstück (ohne Fett) | 61.—

+5.— |

FESTLICHES DÎNER

Curryschaumsuppe mit Pouletspiessli

Gemischte Blattsalate mit Honig - Distelöl - Dressing
mit frischen Melonen & Landrauch - Rohschinken

Pochierte Sempacher Balchenfilets
mit Weissweinsauce, Trockenreis & Blattspinat

Zarter Kräuterbraten vom Schweins - Nierstück* im Saal flambiert
Leichter Portweinjus

Kartoffel – Gratin & Gemüsebouquet

Hausgemachte Soufflé - Glacé Grand Marnier Torte
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm

ITALIENISCHES MENU

Mediterraner Vorspeisen - Teller

Melonen mit Rohschinken, Sbrinz & Marinierte Oliven,
Grillierte Zucchetti, Peperonata, Tomatensalat mit Mozzarella
Blattsalate mit Balsamico-Dressing

Tomaten - Pesto – Ravioli mit Parmesanschaumsauce

Pochierte Sempacher Balchenfilets
mit Safran - Gemüse – Sauce, Broccoli & Trockenreis

Aprikosensorbet mit Prosecco

Zarter Kräuterbraten im Saal flambiert
vom Schweins - Nierstück* mit Balsamicojus
Rahmpolenta & Gemüsebouquet

Hausgemachte Soufflé - Glacé Grand Marnier Torte
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm

*Menu anstelle Kräuterbraten mit:

Zarter Kalbshohrückenbraten Saal flambiert	+ 10.—
Zartes Kalbsrückenbraten vom Nierstück im Saal flambiert	+ 18.—
Roastbeef im Saal flambiert	+ 15.—
Chateaubriand im Saal flambiert	+ 18.—

HOCHZEITS – DÎNER

Saisonale Amuse-Bouche Suppe
in der Kaffeetasche serviert

Hors d'oeuvre - Teller

mit Räucherlachs, Hauspastete, Sauce Cumberland
Frische Melonen, Rohschinken & Bündnerfleisch
Crevetten - Cocktail, Salatbouquet, Toast & Butter

Ein Sempacher Balchenfilet pochiert mit Weissweinsauce
Trockenreis & Rahmspinat

Schweinsfilet - Médaille vom Grill mit Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli
Glasierte Karotten & Broccoli

Hausgemachtes Mangosorbet mit Passoa

Chateaubriand im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise, Kartoffel Kroketten
Tomate, Blumenkohl und Bohnen im Speckmantel

Hausgemachte Hochzeits - Torte à discrétion
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm

5 – GANG HOCHZEITSMENU

Saisonale Amuse-Bouche Suppe
in der Kaffeetasche serviert

Gemischter Salat Mimosa mit französischem Dressing

Schweinsfilet - Médaille vom Grill mit Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli
Glasierte Karotten & Broccoli

Chateaubriand im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise, Kartoffel Kroketten
Tomate, Blumenkohl und Bohnen im Speckmantel

Hausgemachte Hochzeits - Torte à discrétion
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm

HOCHZEITSTORTEN

281 **Vacherin – Glacé** 16.—

Hochzeitstorte à discrétion
Luftige Vanille- & Erdbeer-Glacé,
Frischer Fruchtsalat & saisonale
Beeren, Meringue & Schlagrahm
Präsentiert mit Tischvulkan



282 **Soufflé Glacé Grand Marnier** 16.—

Hausgemachte Parfait - Torte mit
Grand Marnier, à discrétion
mit frischem Fruchtsalat und
saisonalen Beeren, Schlagrahm
Präsentiert mit Tischvulkan

284 **Dessert Buffet** 28.—

Wir servieren Ihren Gästen das Dessertbuffet ab 30 Personen auf der gedeckten Gartenterrasse und zelebrieren das Anschneiden der Hochzeits - Torte mit einem grossen Vulkan im Hintergrund.



Hochzeits - Torte Soufflé Glacé Grand Marnier
Frischer Fruchtsalat & saisonale Beeren, Schlagrahm, Schoggi-
mousse, Charlotte Royale, Sorbets, Caramelköpfl, grosser Spiegel
mit kleinen Pâtisseries, frische Früchte, saisonale Mousse


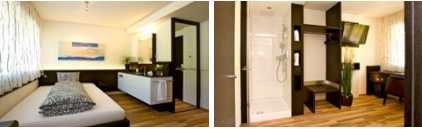




















Dessertbuffet anstelle der Hochzeitstorte bei den Menus +12.—

Käseplatte mit hausgemachtem Früchtebrot nach Aufwand

INFORMATIONEN

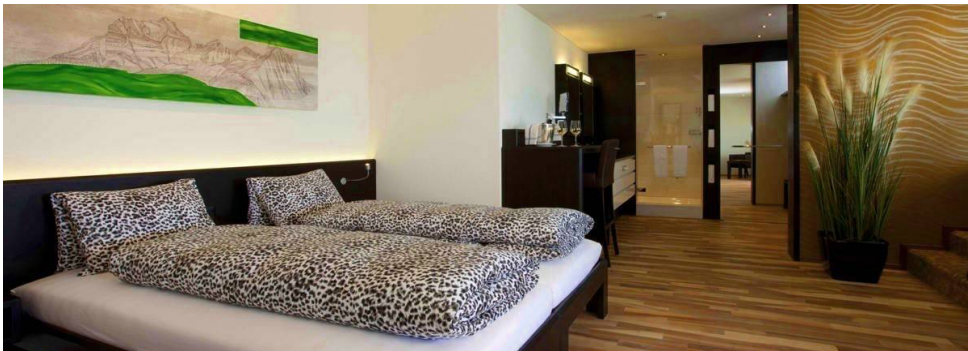
Dekoration	Blumen Steiger, Beromünster Der Blumenschmuck kann auch mitgebracht werden.	041 930 15 02
Kerzen	Keine Wunderkerzen im Saal, Kerzen nur mit Tropf-Stopp Rechaud – Kerzen Etoille – Kerzen Kerzenleuchter Kerzenleuchter mit Spiegel	pro Stück 1.— pro Stück 1.50 pro Stück 20.— pro Stück 30.—
Menükarte	Gratis (Auf Wunsch mit Foto, pro Stück 1.--)	
Musikanlage	Im Saal eingebaute Boxen & Mischpult	50.—
Beamer	Produktion bis 15 Minuten	Gratis
Klavier	Burger Jacobi, weiss, gestimmt	40.—
Tanzboden	Aus massivem Eichenparkett ca. 20 m ²	250.—
Stuhlhussen	Weisse Stoff - Hussen, pro Stuhl	9.—
Feuerwerk	Feuerwerk ist generell verboten. (Nachbarn, Tiere) Keine Himmelslampion oder Himmelslaternen.	
Musik	Bis spätestens um 01.30 Uhr. (es gibt keine Ausnahmen)	
Polizeistunde	00.00 Uhr	
Verlängerung	bis spätestens 01.30 Uhr möglich (es gibt keine Ausnahmen) pro 1/2 Stunde (Abrechnung jede 1/2 Stunde)	150.—
Probeessen	Mit Reservation möglich, wird normal verrechnet	
Zapfengeld	Nur für Weisswein & Rotwein möglich (Fr. 45.-- / 7,5 dl). Bier, Spirituosen, Digestifs usw. können nicht mitgebracht werden.	
Preise	in Schweizer Franken inkl. MWST & Service Auf Rechnung: Zahlbar innert 30 Tagen (keine Kreditkarten) Für Personen, die bis am Vortag nicht abgemeldet werden, verrechnen wir den halben Menupreis. Preisänderungen und Anpassungen des Angebots sind jederzeit möglich. Es gilt jeweils die aktuelle Preisliste.	

ZIMMERPREISE

<p>pro Nacht, pro Zimmer inklusive Gratis - WLAN, Parkplatz vor dem Hotel Frühstücksbuffet, MwSt, Service & Taxen</p>			
	<p>Einzelzimmer Waldseite Grand Lit (150 cm Breit) Waldseite, 16 – 20 m²</p> 		135.—
	 	 	190.—
	<p>Doppelzimmer Seeseite im Loft-Design Grosses Doppelbett Balkon mit Bergsicht, 25 – 30 m²</p>  		160.—
	 	 	240.—
	<p>Junior Suite Waldseite Grosses Doppelbett Wellness-Badewanne Balkon, 35 m²</p>  	 	295.—
	 	 	350.—
	<p>Romantic Suite Loft-Design Grosses Doppelbett Wellness-Badewanne Dachterrasse Seeseite, 40 m²</p>  	 	350.—

Zusatzbetten		
Baby 0 – 3 Jahre im Babybett oder im Bett der Eltern		10.—
Kind 4 – 11 Jahre		30.—
Teenager ab 12 Jahren & Erwachsene im Doppelzimmer		30.—

UNSER HOCHZEITS - GESCHENK



Wir verlängern Ihre Hochzeitsnacht in unserer Romantic Suite um 24 Stunden

Sie bezahlen für unsere Hochzeits Suite vom Samstag bis am Montag 12.00 Uhr nur Fr. 350.— für 2 Personen inkl. Frühstücksbuffet.

Dieses Angebot ist nur gültig:

am Tag Ihrer Hochzeit, wenn noch eine Suite frei ist
und wenn Sie mit mindestens 30 Personen bei uns feiern.